

Weizenbrot

Es gibt (wenig überraschend) verschiedenste Möglichkeiten, helles Brot zu backen. Es gibt verschiedene Rezepte. Ihr könnt den Teig mit der Hand kneten oder mit der Küchenmaschine. Das Brot kann unterschiedliche Konsistenzen haben. Ihr könnt es in einer Form, einfach so auf dem Blech oder in einem Topf backen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 1 Portionen

Zutaten

1/4 Würfel frische Hefe
450 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Salz
350 ml kaltes Wasser
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

1. Gebt alle Zutaten in eine Schüssel und lasst das Ganze 10 Minuten lang auf mittlerer Stufe kneten. Dann deckt ihr den Teig ab und lasst ihn eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen.
 2. Jetzt breitet ihr ein sauberes Geschirrtuch aus, stäubt die Oberfläche mit Mehl ein und gebt den Teig darauf. Der Teig wird jetzt gefaltet. Das heißt, ihr zieht nacheinander an allen Seiten und faltet den Teig Richtung Mitte zusammen. Zum Schluss schlagt ihr das Geschirrtuch darüber und lasst den Teig nochmal eine Stunde ruhen.
 3. Ihr könnt den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen. Schaut aber vorher unbedingt auf die Verpackung, bis zu welcher Temperatur das Backpapier genutzt werden darf. Der Backofen wird diesmal nämlich sehr heiß. Ich habe einen gusseisernen Topf genommen. Darin lässt sich wunderbar Brot backen. So oder so heizt ihr den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backblech bzw Topf müssen unbedingt mit aufgeheizt werden.
 4. Wenn die Temperatur erreicht ist, reduziert ihr sie wieder auf 230 Grad Ober-/Unterhitze und gebt den Teig auf das Backblech bzw in den Topf. Wenn ihr einen gusseisernen Topf verwendet: Deckel drauf! Jetzt wird das Brot 35 Minuten gebacken.
 5. Holt das Brot aus dem Ofen und lasst es erst im Topf und später auf einem Gitter abkühlen. Fertig.
-